1973 பிப்ரவரி 6]

இணைப்பு 1.

[216 ஆம் பக்கத்தில் 29-ஆம் எண்ணுள்ள வெள்ளிக் குறியிட்ட வினவிற்கு விடையைக் காண்க]

விடை—

(அ) ஆம்.

(இ) (1) சென்னை கால்நடை மருத்துவக் கல்லூரியில் ரூ. 8,44,800 மதிப்பீட்டுச் செலவில் புதிதாகக் கட்டப்பட்ட ஊன் உணவு ஆய்வுக் கூடம் 1972-ஆம் ஆண்டு பிப்ரவரி மாதம் 29-ஆம் தேதி திறக்கப் பட்டது. குளிர் பதன வசதிகள் அக்கட்டடத்தில் இன்னும் ஏற்படுத்தப்படவில்லை. புதிய கட்டடத்தில் ஊன் உணவு ஆய்வுக் கூடம் 1972-ஆம் ஆண்டு மார்ச் மாதம் முதல் தேதி முதல் செயல்பட்டு வருகிறது. தற்போது இறைச்சியைக் குளிர் பதனப் படுத்திப் பாதுகாக்கும் முறையானது, துறையில் இருக்கும் மிகு உறைநிலைப் பெட்டிகளின் உதவியுடன் ஓரளவுக்குச் செய்யப்படுகிறது.

(2) இறைச்சியைச் சோதனை செய்வதற்காகப் புதிதாகக் கட்டப் பட்டுள்ள ஆய்வுக்கூடம் கீழ்க்காணும் நோக்கங்களைக் கொண்ட தாகும்:—

(i) கல்வி.—துப்புரவான முறையிலும், விலங்குகளுக்கு நோவின்றியும் கொல்லுதல், உண்பதற்குகந்த இறைச்சியைப் பக்குவப் படுத்து!தல், சிப்பம் செய்தல், எடுத்துச் சென்று மக்களுக்கு வழங்குதல் ஆகிய முறைகள் குறித்து பட்டப்படிப்பு, பட்டமேற்படிப்புக்கும் மாணவர்களுக்கு அறிவியல் வழியில் பயிற்சியளிக்கும் நோக்கத்துடன் இந்த ஊன் உணவு ஆய்வுக்கூடம் கட்டப்பட்டுள்ளது. இறைச்சியைப் பாதுகாத்தல், பக்குவப்படுத்துதல் அதிலிருந்து துணைப்பொருள்களை யும் தயாரித்தல் குறித்து திட்டமிடப்பட்டுள்ளது.

(ii ஆராய்ச்சி.—இறைச்சியைப் பாதுகாத்தல், பதப்படுத்து! தல் உட்பட உண்பதற்குகந்த இறைச்சியை அன்றாடம் உற்பத்தி செய்து வழங்குவது குறித்த முக்கியமான பிரச்னைகள் பற்றி பரிசீலித்து நடவடிக்கை எடுக்கத் திட்டமிடப்பட்டுள்ளது.

(iii) வளர்ச்சி.—இறைச்சி வாணிபத் தொழிலில் போதிய அறிவில்லாமலும் படிப்பறிவில்லாமலும் இருப்பவர்களின் மனப் போக்கை செய்முறை விளக்கம் நடத்துவதன் மூலமும் நடைமுறையில் சில எடுத்துக்காட்டுகளைக் காண்பிப்பதன் மூலமும் மாற்றி அவர் களுக்கு அறிவியல் முறைகளைப் புலப்படுத்துவதற்கான அவசியம்

[1973 பிப்ரவரி 6

உணரப்பட்டுள்ளது. இதற்காக ஆய்வுக்கூடத்தில் தகுந்த ஏற்பாடுகள் செய்யப்பட்டுள்ளன. இறைச்சியைச் சுகாதார முறையில் வைத்து வருவது பற்றி சுகாதார அதிகாரிகளுக்கும் துப்புரவு ஆய்வாளர்களுக்கும் பயிற்சியளிக்கவும் வகை செய்யப்படுள்ளது.

(iv இறுதியாக, உண்பதற்குகந்த, ஊட்டச்சத்து மிக்க இறைச்சியையும் இறைச்சித் துணைப் பொருள்களையும் தயாரிப்பதில் மற்றவர் நம்மைப் பின்பற்றுவதற்கேற்ற எடுத்துக்காட்டாக அமையும் வகையில் புதிய ஊன் உணவு ஆய்வுக்கூடம் வடிவமைக்கப்பட்டு கட்டப்பட்டுள்ளது.

(3) ஊன் உணவு ஆய்வுக்கூடம் வணிக அடிப்படையில் செயல்படவில்லை. ஆனால், கால்நடை மருத்துவக் கல்லூரியின் ஆராய்ச்சிக் கூடத்தில் தயாரிக்கப்பட்ட பொருட்கள் பயன்துய்ப்போருக்கு ஆதாய மற்ற—விரயமற்ற, அடிப்படையில் அளிக்கப்பெறுகின்றன. சென்னை கால்நடை மருத்துவக் கல்லூரியின் அறிவியல், தொழில்நுட்பப் பணிக்கான தேவைகளுக்கேற்பவும் உற்பத்திப் பொருள்களுக்கு அங்காடியில் நிலவும் விலை வீதங்கள், பொருள்களுக்கான தேவை, வழங்கு நிலை ஆகியவற்றைக் கருத்திற்கொண்டும் இறைச்சிப் பொருள்களின் விற்பனை விலைகள் அவ்வப்போது முடிவு செய்யப்படுகின்றன. ஆராய்ச்சிக் கூடத்தில் தயாரிக்கப்படும் இறைச்சிப் பொருள்களின் தற்போதைய விலை வீதம் பின்வருமாறு:—

தொடர் எண்ணும் பொருளின் பெயரும்.	ஒரு கிலோகிராமுக்கு விலை ரூ.	காசு.
1 பன்றி இறைச்சி	5	00
2 பன்றி இறைச்சி (பெரிய இறைச்சித் துண்டுகள்)	3	00
3 ஆட்டிறைச்சி (சதைத் துண்டுகள்)	5	00
4 ஆட்டிறைச்சி (ஓரளவு சதைத் துண்டுகள் உடையவை)	3	00
5 ஆட்டிறைச்சி (பெரிய இறைச்சித் துண்டுகள்) ...	2	00
6 பக்குவப்படுத்தப்பட்ட கோழி இறைச்சி (வெதுப்பப்பட்டது)	7	00
7 பக்குவப்படுத்தப்பட்ட கோழி இறைச்சி (சாதாரணமானவை)	6	50

சட்டமன்றம் LEGISLATURE வாய்மையே வெல்லும் TRUTH ALONE TRIUMPHS

1973 பிப்ரவரி 6]

தொடர் எண்ணும் பொருளின் பெயரும்.	ஒரு கிலோகிராமுக்கு விலை ரூ. காசு.
8 பன்றியின் துடை இறைச்சி	8 00
9 பக்குவப்படுத்திய இறைச்சி—பன்றி முதுகு-விலா உப்புக்கண்டம்	7 00
10 மசாலையிட்ட பன்றி இறைச்சி	7 00
11 பன்றிக் கொழுப்பு	1 00
12 சீர் செய்வதற்காக வெட்டி எடுத்த பன்றி இறைச்சித் துண்டுகள் கழிவுகள்	1 00

A.—(*a*) Yes.

(*b*) (1) The new Meats Laboratory at the Madras Veterinary College which was estimated at a cost of Rs. 8,44,800 was declared open on 29th February 1972 pending provision of cold storage facilities. The Meats Laboratory in the new building is functioning from 1st March 1972. At present the process of preserving and cold storage meat is partially conducted with the help of deep freeze cabinets available in the department.

(2) The Meat Inspection Laboratory has been constructed with the following objectives :—

(i) *Education.*—This Meats Laboratory has been designed and constructed with a view to impart training on scientific lines to both under-graduate and post-graduate students on methods of sanitary and humane slaughter, dressing, packing, transport and distribution of wholesome meat. Methods of preservation and preparation of meat and other by-products have also been planned.

(ii) *Research.*—Problem of importance in day-to-day production and purveyal of wholesome meat including preservation and processing have been planned to be pursued.

(iii) *Extension.*—The necessity for enlightening and changing the attitudes of the ill-informed and illiterate persons in the trade by organising demonstrations and practical illustrations has been felt and suitable measures are provided in the laboratory. A course of training in Meat Hygiene to Health Officers and Sanitary Inspectors has also been envisaged.

(iv) Finally the new Meats Laboratory has been designed and constructed as a model for others to follow in the production of wholesome and nutritious meat and meat products.

(3) The activity of the Meats Laboratory is not performed on a commercial basis. But the products of research projects of the Madras Veterinary College are made available to consumers on a no-profit no-loss basis. The sale prices of the products are fixed from time to time according to the needs of scientific and technical work of the Madras Veterinary College and also taking into account the prevailing market rates and demand supply position. The prices in vogue at present for the products of research are as follows :—

Serial number and name of the product.		*Price/Kilogram.*	
(1)		(2)	
		RS.	P.
1	Pork	5	00
2	Pork (Multilated)	3	00
3	Lamb (Fleshy cuts)	5	00
4	Lamb (Less Fleshy cuts)	3	00
5	Lamb (Multilated)	2	00
6	Dressed Chicken—Boiled	7	00
7	Dressed Chicken—Ordinary	6	50
8	Ham	8	00
9	Bacon	7	00
10	Pork Sausages	7	00
11	Pork fat	1	00
12	Pork trimmings	1	00

TAMILNADU LEGISLATIVE ASSEMBLY
TRUTH ALONE TRIUMPHS